Receptury – potrawy z sera

|  |
| --- |
|  **Pasta z twarogu ze szczypiorkiem i rzodkiewką** |
| Normatyw surowcowy ( 5 porcji ) | Wykonanie |
| Twaróg półtłusty 250gŚmietana 18% 80gSzczypiorek 40 gRzodkiewka 50 gSól, pieprz do smaku | 1. Dokonać obróbki wstępnej warzyw
2. W naczyniu rozdrobnić twaróg widelcem, dodać śmietanę
3. Szczypiorek posiekać, rzodkiewkę pokroić w kostkę, wymieszać z twarogiem
4. Doprawić do smaku
 |

Podawać na grzankach lub świeżym pieczywie, udekorować posiekanym szczypiorkiem lub plasterkiem rzodkiewki

|  |
| --- |
|  **Pierogi leniwe** |
| Normatyw surowcowy ( 3 porcje) | Wykonanie |
| Twaróg 700gZiemniaki ugotowane 300gJajo 1 szt.Mąka ziemniaczana 25gMąka pszenna 200 g | 1. Twaróg i ziemniaki zemleć w maszynce
2. Dodać pozostałe składniki, zarobić ciasto
3. Z ciasta uformować wałek o średnicy 3 cm, spłaszczyć nożem, krajać skośne kawałki szerokości 2 – 3 cm
4. Wrzucać na wrzątek i gotować około minuty od wypłynięcia
 |

Podawać polane zrumienioną bułką lub śmietaną 18% z cukrem

|  |
| --- |
|  **Suflet z sera** |
| Normatyw surowcowy ( 5 porcji) | Wykonanie |
| Ser żółty ( najlepiej tylżycki) 150 gMasło 30 gJaja 5 szt. 250 gKasza manna 100 gMleko 350 mlBułka tarta 20gMasło do posmarowania formy 5 gSól, cukier do smaku | 1. Z 1/3 ilości mleka przewidzianej w recepturze i kaszy sporządzić zawiesinę. Pozostałe mleko zagotować i wlać przygotowaną zawiesinę.
2. Ser zetrzeć na tarce o drobnych oczkach
3. Masło utrzeć na puch, dodać żółtka, starty ser, ugotowaną kaszę mannę, przyprawy, wymieszać.
4. Dodać ubitą pianę z białek, delikatnie wymieszać
5. Foremki posmarować tłuszczem, posypać tarta bułką, napełnić przygotowaną masą
6. Wstawić do nagrzanego piekarnika i zapiec
 |

Podawać na gorąco. Porcja powinna ważyć 150 g

|  |
| --- |
|  **Sałatka Caprese** |
| Normatyw surowcowy ( 5 porcji ) | Wykonanie |
| Pomidory 400gSer mozzarella 600 g ( 3 opakowania )Świeża bazyliaOliwa z oliwek 40 gOcet winny 10 gSól, pieprz do smaku | 1. Pomidory umyć, usunąć zagłębienia kielichowe, pokroić w grube plastry
2. Ser wyjąć z zalewy, osuszyć, pokroić w plastry.
3. Bazylię posiekać.
4. Oliwę, ocet, bazylię, sól wymieszać dokładnie energicznym ruchem
5. Na talerzyku układać na przemian plastry pomidora i sera, tak aby całość zamknęła się w wieniec. Delikatnie polać powstałym sosem, posypać świeżo zmielonym pieprzem, udekorować listkami bazylii
 |
|  **Sałatka z serem feta** |
| Normatyw surowcowy ( 5 porcji ) | Wykonanie |
| Ser typu feta 200 gJabłka 2szt. ( 300 g )Papryka 1 szt. ( 200 g )Kukurydza 1 puszka duża 285 gGroszek konserwowy 200 gPomidory 2 szt. (150 g )Ogórki kiszone 3 szt. ( 200 g )Jogurt naturalny 40 gMajonez 40 gNatka pietruszki 2 – 3 łyżkiCukier, sól, pieprz do smaku | 1. Warzywa i owoce poddać obróbce wstępnej
2. Jabłka, paprykę, ogórki i ser pokroić w kostkę
3. Pomidory obrać, pokroić w ósemki
4. Groszek, kukurydzę dokładnie osączyć z zalewy
5. Majonez wymieszać z jogurtem, doprawić do smaku solą, cukrem i pieprzem.
6. Wszystkie składniki połączyć, delikatnie wymieszać z sosem majonezowo – jogurtowym. Przełożyć do salaterki, posypać posiekaną natką pietruszki
 |